

Canapè

stuzzichini gastronomici di grande effetto



Ingredienti (oltre al pane in cassetta senza crosta)

<i>Maionese</i>	<i>Salmone affumicato</i>	<i>Gamberetti e scampi</i>
<i>Salsa tonnata</i>	<i>Uova di lombo</i>	<i>Noci</i>
<i>Salsa tartara</i>	<i>Uova sode</i>	<i>Gorgonzola</i>
<i>Burro morbido</i>	<i>Cetriolini sott'aceto</i>	<i>Prosciutto e bresaola</i>
<i>Wurstel</i>	<i>Capperi sott'aceto</i>	<i>Salame (acciatorino)</i>
<i>Paté</i>	<i>Carciofini e funghetti</i>	<i>Tonno e acciughe</i>
<i>Gelatina</i>	<i>Olive</i>	<i>Insalata russa</i>

Come procedere:

1. Tagliate le fette di pan carré a triangolo, rettangolo, rombo, quadrato ecc.. Insomma sbizzarritevi! Tenete presente che, nelle panetterie specializzate, troverete il pane pronto in forme diverse (cuori, stelline ecc...)
2. Spalmate il pane di burro, maionese, salsa tonnata oppure paté, gorgonzola od altro. Poi, dopo averlo guarnito, copritelo con un velo di gelatina per mantenerne freschezza e fragranza.
3. Per guarnire e gelatinare usate la siringa o l'apposita tasca.
4. Lavorate il burro a lungo prima di usarlo affinché diventi morbido e spumoso. Fate la stessa cosa se adoperate il paté (pag. 21) o il gorgonzola (se piccante aggiungetevi un poco di burro). La maionese (pag. 29) deve essere ben ferma specialmente quella che userete per guarnire.

Alcuni esempi d'abbinamento:



<i>spalmate con:</i>	<i>guarnite con:</i>	<i>gelatinate</i>
Burro	Salmone affumicato e greche di burro	si
Maionese	Uova sode a fettine e caviale	si
Maionese	Scampi o gamberetti e capperi	si
Maionese	Würstel e capperi	si
Maionese	Tonno ben scolato e cetrioli affettati	si
Burro	Filetti d'alicì ben asciutte e capperi	si
Gorgonzola	Noci	no
Salsa tartara	Uova sode affettate, funghetti e carciofini	si
Paté	Cetrioli, capperi, uova sode	si
Burro	Bresaola e cetrioli	si
Insalata russa (pag. 12)	Gamberetti	si